

MACARRÃO COM LINGUIÇA TOSCANA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g e macarrão tipo Talhariam ou outro de sua preferência
6 linguças toscana de porco ou frango
2 cebolas médias bem picadinhas ou raladas
2 dentes de alho bem picadinhos
1 colher e 1/2 de (sopa) de margarina
1 caixa de creme de leite
400 ml de leite
2 colheres de (sopa) de amido de milho dissolvido em 60 ml de água
1 pacote e 1/2 de queijo parmesão ralado (75 g)
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela média, coloque a margarina e 1 cebola média bem picadinha ou ralada.

Deixe a cebola murchar, em seguida coloque o leite, meia caixa de creme de leite, amido de milho e um pouquinho de orégano (a quantidade do orégano fica ao seu gosto).

Deixe ferver sem parar de mexer, até formar um creme meio grosso.

Acrescente um pacote de queijo ralado, experimente o molho e veja se está bom de sal, se quiser coloque uma pitada de sal (fica ao seu gosto).

Mexa por mais ou menos um minuto, depois desligue o fogo e reserve o creme . Em uma panela grande com um pouquinho de óleo frite bem a linguça toscana junto com a outra cebola e alho bem picadinho até secar toda a sua água.

Deixe fritar um pouquinho sem deixar queimar o alho e a cebola e jogue todo o macarrão dentro da panela.

Acrescente o molho branco, o restante do creme de leite e o restante do queijo ralado.

Se quiser coloque mais um pouco de orégano (fica ao seu gosto), mexa bem até misturar todos os ingredientes , desligue o fogo e em seguida sirva e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36780-macarrao-com-linguica-toscana-ao-molho-branco.html>